



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



SANGIOVESE

IGT PUGLIA

100% Sangiovese
12,5% vol.

VARIETÀ: Sangiovese in purezza

VIGNETO: allevato a pergola pugliese con resa di 100 qli. per ettaro.

VINIFICAZIONE: il sangiovese nella nostra zona matura a fine settembre. La vendemmia è manuale e le uve vengono diraspate e pigiate dopo solo un'ora dalla raccolta. Il mosto macera a contatto con le bucce per 8 giorni alla temperatura di 26°.

MATURAZIONE: questo vino matura per 10 mesi in acciaio e per quattro in bottiglia prima della commercializzazione. **CARATTERISTICHE**

ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino che acquisisce riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo intenso e caratteristico di marasca, prugna e un leggero speziato. Secco, morbido e con tannini avvolgenti, è un vino strutturato e di giusto equilibrio.

"TRADIZIONALE, ANTICO E SINCERO"

GRAPE VARIETY: Pure Sangiovese

VINE: Trained using the "Pugliese trellis" method.

YIELD: 10,000 kg. per hectare.

VINIFICATION: In our region of Italy, Sangiovese ripens at the end of September. The grapes are harvested manually and are de-stemmed and crushed no more than one hour after harvest. The grapes and juice macerate on the skins for 8 days at a temperature of 26°C.

AGING: This wine is aged for 10 months in steel tanks and for four months in the bottle prior to release from the winery.

SENSORY CHARACTERISTICS: Deep ruby red colour that develops garnet undertones with age. Its intense bouquet is characteristically redolent of maraschino, plums and a touch of spice. Dry, soft and appropriately tannic, it is a full-bodied and perfectly balanced wine.

"AUTHENTIC, ANCIENT AND TRUE"

Volume 750ml
Imballo/Pack 6 bott.
SANG

wine

SCHEDA
TECNICA



Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920